



ごぼうピラフ
 デミグラスソースハンバーグ
 オニオンドレッシングサラダ
 野菜スープ
 パイナップルゼリー

フルーツパフェ
 麦茶

8月の誕生会メニューです。「パイナップルゼリー」はパインのイエローがとっても鮮やかなゼリーです。上のにのるレモンゼリーもキラキラして夏にピッタリ。甘酸っぱいゼリーで気分も爽やかになります。

～レシピ紹介～

◀ 材料:作りやすい分量 ▶

A	パイナップルジュース	200g
	砂糖	30g
	粉寒天	2g
	水	200g
	パイナップル	80g
B	砂糖	55g
	粉寒天	1.2g
	水	300g
	レモン果汁	大1

【パイナップルゼリー】

《作り方》

- ①パイナップルジュースを人肌程度に温めておく。
- ②Aの粉寒天と水をよく混ぜ、2分間ほど沸騰させる。
- ③②に砂糖とジュースを加え混ぜ、バットに流し、冷やし固める。
- ④Bの粉寒天と水をよく混ぜ、2分間ほど沸騰させる。
- ⑤④に砂糖を加えて混ぜ、少し冷めたらレモン果汁を混ぜる。バットに流し、冷やし固める。
- ⑥パイナップルを小さなサイコロに切る。③のパイナップルゼリーはサイコロに切る。レモンゼリーは泡だて器やフォークなどで崩し、クラッシュゼリーにする。
- ⑦パイナップルゼリー、⑤のクラッシュゼリー、パイナップルの順に盛り付けて出来上がり。

離乳食【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯
 ミートボール
 夏野菜の煮物
 味噌汁
 メロン



サラダうどん
 りんごゼリー

